

Escaparate



La entrevista
Fermín Bohórquez

POR LAS CALLEJUELAS CON

Rancio Sevillano

www.revistaescaparate.com



19,99€

Primavera - Verano 2014

MARYPAZ® .com

Staff

Dirección

MARIO NIEBLA DEL TORO CARRIÓN
 direccion@escaparatedesevilla.com
 twitter@niebladeltoro

Fotografía

ANÍBAL GONZÁLEZ PINTO
 MANUEL MANOSALVAS

Redacción

MARÍA JOSÉ ZAMBRANO
 EMILIO MOECKEL

Diseño y Maquetación

ROCÍO REBOLLO RONCERO

Dirección comercial

M^a ÁNGELES MARTÍNEZ SUÁREZ
 954 229 631 / 627 943 102
 comercialescaparatedesevilla@hotmail.com

Reparto

UNIPOST

Edita

ESCAPARATE DE SEVILLA S.L.

Impresión

TECNOGRAPHIC, S.L.

Depósito legal:

SE-4804-06

Revista Escaparate

Calle Chicarreros, nº 7 · 41004 SEVILLA
 ESPAÑA

Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos, fotografías, ilustraciones y demás contenidos. La empresa editorial no se hace necesariamente responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.

Escaparate

Sumario nº89



- 06 | LA ENTREVISTA**
FERMÍN BOHÓRQUEZ
- 12 | ESPECIAL RESTAURACIÓN**
- 20 | POR LAS CALLEJUELAS CON**
JULIO MUÑOZ "@RANCIOSEVILLANO"
- 30 | ESPEJO**

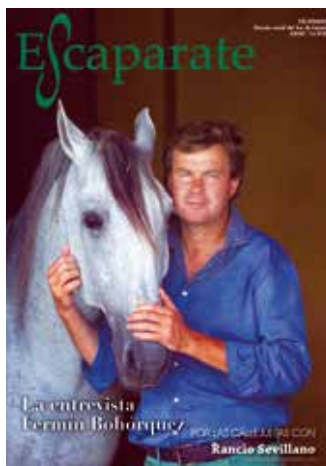


FOTO PORTADA: ANÍBAL GONZÁLEZ

SÍGUENOS EN
FACEBOOK Y TWITTER



Carta del director

¡Viva el Rey!

Si el mes pasado mi carta era una “Declaración Anti Corcho”, porque no se puede flotar en todas las aguas, la de este mes es una Declaración Monárquica básicamente con refrito variado de ideas. Los de mi generación nacimos después de llover y escampar demasiadas veces y de las más variadas maneras, mareas y colores. Si echamos la vista atrás, valiéndonos de los papeles, no es muy descabellado afirmar que el Reinado de Don Juan Carlos I ha sido el periodo de mayor estabilidad y unidad de la historia de España. El Rey campechano, el Rey del deporte, entendido este como la unidad de la sociedad en los valores del sacrificio y del triunfo soportado por el esfuerzo. A su septuagenaria espalda carga más de cien países visitados, logro que le hizo merecedor del título nobiliario dado por el Pueblo como “Mejor Embajador de España”. Hermanado con el complejo mundo de los países de Oriente, como inmejorable unificador de posturas, resaltador de lo que une sobre lo que diferencia, Don Juan Carlos ha sido en estas casi cuatro décadas el Monarca de todos los españoles, dentro y fuera de nuestras fronteras, incluso de los que no creen en la Institución de la Monarquía. Que manda Borbones el asunto... De ahí su grandeza personal. Los que hemos nacido después de tronar y ventear no podemos más que estarle agradecido por liderar una etapa de crecimiento y de serenidad, pese a las marejadas de la era de las libertades y los individualismos tan contra natura en este mundo globalizado. Los que nacimos bajo su Reinado hemos tenido por obvias libertades y derechos en otros tiempos no tan lejanos impensables. El Rey de la Transición culmina ésta precisamente con la abdicación en su hijo, el mejor preparado de los Reyes de España hasta el momento, según dicen los historiadores. Con este paso, recogido sin atajos como algunos quieren dar a entender y perfectamente reglamentado desde 1978 en nuestra Carta Magna, el Rey culmina un servicio a España como el primero de los españoles, anteponiendo durante toda su vida los intereses de nuestra nación a los suyos propios. Incluso, cuando eso pasaba por vivir lejos de su propia familia en tiempos convulsos y de exilios, impregnado por unos valores y unos principios legados desde la cuna y la sangre. Don Juan Carlos de Borbón baja el ritmo, dejando la Jefatura del Estado, pero no se separa de su deber vital al servicio de España. Hoy es el mejor Consejero como ningún otro podrá tener el nuevo Rey Felipe VI jamás. Una vida curtida en los valores, los sacrificios, tiempos de cambios y adaptación la del Rey Don Juan Carlos avalan la fuente en la que ha de beber Felipe VI. Un Rey, Don Felipe, que en su primer discurso deja claro su compromiso por legitimarse con sus hechos. Inolvidable su declaración el día de la proclamación, parafraseando a Cervantes en boca de Don Quijote de la Mancha: “Un hombre no es más que otro si no hace más que otro”. Una actitud honesta a quien le toca lidiar como árbitro entre unos molinos de viento espinosos a los que nuestra patria se enfrenta en la actualidad. El resto será parte del juego de los políticos elegidos por el Pueblo Soberano. “En



esta España unida y diversa cabemos todos”, dijo para quien le aplaudió y para quienes de una forma poco elegante aguantaron inmóviles el chaparrón estruendoso del aplauso cerrado del Congreso. Heredamos un Rey constitucional, en el que los valores tienen que primar su actitud pública. Recibimos a un Monarca respetuoso y consciente de la labor de sus padres. Don Juan Carlos seguirá siendo Rey, aunque en un segundo plano y, con toda seguridad, será el mejor apoyo de Don Felipe en las grandes decisiones. Doña Letizia es la esposa del Rey y punto y no me cabe la menor duda, pues la eligió él y sólo él, de que será una buena compañera de viaje cuando ruede más en esas alturas institucionales como ha hecho hasta ahora como Princesa de Asturias, de forma impecable. Eso sí, me hubiese gustado haberla visto el día de la proclamación más enjoyada, que para eso el Patrimonio del Estado conserva piezas únicas y de nuestra historia y que en pocas ocasiones más idóneas que el día de la proclamación de los nuevos Reyes de España podrían ser lucidas con todo derecho y con todas las de la ley. No me gusta que éstas sólo se dejen para las bodas de fuera. Pero en esa línea de la incomprensible austeridad políticamente correcta y aparente deberían mirárselo los políticos andaluces de todos los signos, ya que no pasa por ahí arriba, con esa manía de no vestir de smoking en citas en las que la etiqueta lo exige y participando de ellas como un invitado más. Incumplen el protocolo con la excusa vacía de “los tiempos que vivimos”. Como si el vino o el canapé que se llevan a la boca y la ambientación que disfrutan fuese distinta a los que se enfundan a medio metro un smoking. Don Felipe y Doña Letizia son lo mejor que nos puede pasar a los españoles en estos momentos y llegan representando un aire fresco a la Institución que más estabilidad ha aportado a nuestra historia común. Es muchísimo más lo que me motiva a apoyarles que a no hacerlo, por la unidad de España y por su bien. Era el momento y Don Juan Carlos lo ha visto como veterano de guerra. Tan importante y difícil eso de medir los tiempos en todas las facetas de la vida. No pocos son los frentes para esta Corona joven, capitaneada por los hijos de la Transición, ya no por sus actores. Momento del relevo generacional que a su vez como decía era el último paso de la Transición dibujada por el Rey del Pueblo. El Rey Don Juan Carlos pasará a la Historia como una de las figuras más importantes, claves y enriquecedoras en siglos de tradición monárquica en nuestra nación. Gracias Señor. ¡Viva Juan Carlos I! ¡Viva Felipe VI! ¡Viva España!

Mario Niebla del Toro Carrión
DIRECTOR
direccion@escaparatadedesevilla.com
@niebladeltoro



SAYCA CATERING

Asesor comercial
Andrés Alfonso Cámara
Tlf: 661 513 230 - 955 997 185

Personalización de eventos
Adela Pérez de Guzmán
Tlf. 637 273 301
www.sayca-catering.com



Fermín Bohórquez Domecq

N

o recuerda cuando se subió por vez primera a un caballo pero sin él no se explica su vida. Animal al que define como parte de su cuerpo que le ha ayudado a vivir y a estar cerca del toro, su animal por antonomasia. Pertenece a una casta de grandes del toreo caballar y ganaderos. Sus apellidos saben a Jerez, a compás, a arte, a tradición, a identidad propia y genuina. Es uno de los grandes rejoneadores de la historia de España y lleva una vida sencilla, entre el campo y la ciudad. Es uno de los jinetes que ha montado los mejores equinos del mundo pues en su casa el caballo y la familia es un

todo indisoluble, fraguado con la experiencia y el buen hacer que dan los años. Tiene en su padre un ejemplo vital y en el toreo y ha sido para él "un juguete" con el que se ha divertido contagiándolo del bendito veneno de una afición tan española como el rojo y gualda. Fermín Bohórquez Domecq nos recibe en la imponente finca Fuente Rey, dominio familiar, con un estado de conservación digno de admirar. Nos recibe con agrado, a pesar de haber dormido menos que nada, a tan sólo unas horas de haber toreado en Granada. Un gesto grande de un gladiador que entiende la caricia como la mejor técnica para la doma.

★ Por Mario Niebla del Toro



“Me apasiona el caballo, pero lo usé para estar cerca del toro”





Fermín, ¿cómo es su día a día?

Mi día a día es imprevisible, porque aparezco casi siempre en el mismo sitio pero no sé cuándo aparezco ni dónde aparezco. Depende también de la época. Todo depende de la temporada. Lo que sí es cierto es que todo lo que hago está muy vinculado con el toro, el caballo, el campo... lo que es mi rincón. Aunque esté cerca de mis hermanos que llevan todo el tema familiar, pero estamos cada uno en lo nuestro. Hago mucha vida en Cádiz, que es mi provincia, y aunque soy jerezano me apasiona.

¿El caballo o el toro?

Me quedo con el toro. Me apasiona el caballo, pero lo usé para estar cerca del toro. El toro es el animal que me tiene enganchado, me enamora cada día. No hay un animal que te marque una distancia, que te sorprenda continuamente, que te de tantas satisfacciones, que te haga sentirte un ser diferente. Yo creo que cuando puede uno llegar a dominar a un toro y poder vivir esos momentos es de ser un privilegiado y por eso lo respeto tanto.

El torero a caballo o a pie tiene algo de gladiador, ¿no?

Totalmente, lo que pasa es que en este caso la caricia doma. Es un dominio con elegancia y con clase y respetando tanto al toro como al caballo. Se puede llegar a do-

minar con convencimiento del temple y con la caricia. No sé cómo explicártelo gracias a Dios porque es algo tan distinto que me tiene loco. El toro me enamoró desde muy pequeño.

¿Quién es Fermín Bohórquez Domécq?

Es una persona muy afortunada por haber nacido donde ha nacido y por haber hecho lo que ha hecho. Mi trabajo ha sido un disfrute que no sé si le puedo llamar siquiera trabajo. Me ha llenado mucho mi vida. Nada más que tengo palabras de agradecimiento a la vida. ¿Quién soy? Un enamorado de todo lo que me ha pasado en la vida.

¿Qué significa el caballo en su vida?

El caballo ha sido una parte de mi cuerpo que me ha ayudado a vivir y a ser yo muchas veces y me ha dado parte de lo que soy yo. La gran parte de lo que he sido yo y me ha dado los mejores momentos de mi vida hasta ahora mismo. Siempre ha aparecido el caballo. Por supuesto, vinculado al toro. Me ha enseñado. Me ha enseñado muchísimo de la vida. Me ha enseñado a ser paciente, a saber tolerar cosas, a entender a la gente, a través de él. Al estar tan relacionado a través de él, he aprendido mucho y muchos patos los han pagado los caballos en pro de mi aprendizaje. Me ha ayudado

mucho a progresar como persona y como jinete. Todos los días progresas y todos los días aprendes. Entender a un animal que no te dice ni te habla pero con el que puedes llegar a encontrar una química, pues imagínate lo que te puede ayudar después para la vida. Yo soy un autodidacta, a base de equivocarme y empezando desde muy chiquitito.

¿Cuándo se subió por primera vez a lomos de un caballo?

Yo creo que desde que tengo uso de razón. Tengo fotos subido a un caballo con un añito y con cinco y seis corría ya como si fuese un adulto.

No llegaría ni a los estribos...

En absoluto (sonríe). Nos entendimos desde el minuto uno. Es de las grandes suertes que he tenido en mi vida. Eso te lo da Dios. Nunca sabré cómo agradecerse. Soy un elegido por tener ese don.

¿Qué papel ha jugado su padre, el gran rejoneador Fermín Bohórquez, en su vida?

Ha sido importantísimo. Él era muy apasionado. Es una persona a la que el mundo del toro y del caballo le volvió loco. Se divirtió. Yo fui parte de su juguete. Entonces, cuando fui parte de su juguete con el toro y con

“El **caballo** ha sido una parte de



el caballo me hizo engancharme y que ese juguete siga siéndolo. A día de hoy el toro, el caballo y yo no nos hemos podido separar.

¿Cómo lo retrataría?

Es difícil. Único. Irrepetible. Es además una persona muy generosa, súper positivo. Le ha dado a la vida siempre un punto de vida, sobre todo vida. Ha transmitido continuamente alegría y vida en todos los momentos. Eso es muy importante en cualquier situación y en cualquier lugar.

Me gusta mucho su foto de WhatsApp llevándolo a él a hombros en la plaza... (Sonríe).

¿Si no hubiese sido rejoneador que hubiese sido?

No lo sé. Empecé estudiando empresariales en Madrid. Por circunstancias rejoneé... Seguramente hubiese seguido viviendo en el campo con mi afición y si no la vida me lo hubiese ido marcando, pero por la familia en la que he nacido hubiese hecho una vida propia de un joven de mi edad. No sabría decirte, la verdad.

¿Campo o ciudad?

Me encanta el campo. Me apasiona y lo necesito. Me encanta la ciudad. También me apasiona. Hay ciudades alegres, divertidas...

Son necesarias. No te puedes apartar de la ciudad. Te culturiza, necesitamos estar con gente. Estar en el sitio. Necesitas estar en la ciudad para valorar tu espacio y para valorar también el campo.

¿Qué cualidades tiene que tener un caballo para ser torero?

Lo más importante del caballo es la entrega. Después hay algo que debe tener un caballo para ser torero y es que en los momentos de mayor estrés sea en el que menos tarde en llegar a su mejor momento. Son caballos que pueden tener mucho carácter pero que se pueden enfadar poco. Caballos que tienen que comprender la situación y que los tienes que llevar al toro por convencimiento más que por vencimiento. Ellos saben perfectamente qué es el miedo. Tiene que coordinarse contigo. Tienen que ser expresivos, alegres.. Lo importante es esa forma de llegar a su mejor momento rápido y que sean habilidosos. Hay caballos buenos pero que después no tienen habilidad. Hay caballos que son torpes, patosos. Lo importante es que sean habilidosos y que tengan corazón, capacidad de reacción, para que tú en un momento preciso, malo, puedas intervenir en él y el caballo llegar a su mejor momento en el menor tiempo posible. Eso es muy difícil.

¿Qué faena recuerda con más cariño?

Yo recuerdo muchas, muchas, muchas. Tengo alguna faena en Jerez inconmesurable, en El Puerto de Santa María... A mí me ha marcado mucho Madrid. La Plaza de Toros de Las Ventas ha sido la gran culpable de que yo sea rejoneador. He sido rejoneador de Madrid siempre y la mayor parte de mi carrera y de mis logros se lo debo a Madrid.

¿Algún caballo?

Un caballo clave en mi vida se llamaba Marismeño, de cuando yo era muy joven. Me enseñó a torear a caballo. Era un torero nato. Absorbía la investida del toro. Después soñé con un caballo que fuese más poderoso, que tuviese todavía mucho más temple y me tocó. Se llamó Triunfador, que fue con el que alcancé algo que no había hecho nadie antes en el Rejoneo y una forma de torear que marcó mucho mi personalidad. Murió en el año noventa y ocho. Estuvo cuatro años en mi carrera que me marcó. Ese caballo me ayudó mucho a alcanzar mi propia forma de torear y a entender al caballo. Es muy difícil eso. Caballos buenos como toreros salen pocos y cada muchos años. Tuve la suerte de coincidir con él y que coincidiéramos los dos. Fuimos grandes porque entendimos los dos la misma forma de torear.

mi cuerpo que me ha ayudado a **vivir**”



“Lo más importante del caballo es la entrega”

¿Cómo ve el mundo del toro en este momento?

Difícil y fácil al mismo tiempo. Fácil, muy fácil para ser figura, porque está todo muy igual. Difícil, porque no nos convencemos de que es lo más maravilloso del mundo. No le damos la importancia que realmente tiene el toreo. Siempre digo que hay muchos jefes de prensa, pero se ha perdido mucho de la esencia del torero. Esa distancia que había antes. Con una mirada se comunicaba muchísimo. Yo he conocido en casa a todas las máximas figuras del toreo. Desde Luis Miguel Dominguín... todos. Desde muy pequeño. Marcaban una distancia sólo con la mirada y esa forma de comunicar no existe. Vivimos un momento en el que hay muchos toreros y muy buenos. He vivido momentos en el que todos sabían dónde estaban. Ahora parece que todos están pero no saben muy bien dónde lo están. Las piezas no saben dónde ponerse. Cuando uno y otro no sabe donde está es difícil ordenar eso. No hay una jerarquía. Este roll de papeles lleva a la confusión.

¿A quién admira de sus compañeros?

El único rejoneador que ha toreado con más rejoneadores de la historia he sido yo. He llegado a torear con mi tío Álvaro Domecq, con Ángel Peralta, con Rafael Peralta, con Antonio Ignacio Vargas, con Javier Buendía, todos... hasta hoy día. He convivido con todos y he admirado a muchísimos. Igual que tengo un caballo imaginario, tengo un rejoneador imaginario que es en el que me quiero parecer cada día que me levanto. Una de las claves de mi carrera es que he conseguido forjar una personalidad y que he sido fiel a ese rejoneador imaginario que no tiene nombre pero es al que me quiero parecer. Es la única forma de ser diferente.

¿Si yo le digo Jerez?

Yo te digo compás, compás, en todos los sentidos. Ha sido el compás en el flamenco, me encanta el flamenco; en la forma de vivir, en la equitación... Ahí se ha creado la Real Escuela de Arte Ecuestre, gracias a mi tío Álvaro Domecq Romero que ha sido la persona más importante del caballo en la historia de España. Se han creado unos toros que nacen de Jerez, donde se han hecho las mejores faenas últimamente, por compás y por ser un toro hecho para las grandes faenas. Todo forma parte de una forma de vida. Hasta el vino... que es la parte clave para que haya compás. Es el ingrediente y espero que siga siendo así. Jerez está dentro de una provincia riquísima,

desde Sanlúcar de Barrameda hasta la sierra, la marisma, toda la costa desde Tarifa a Algeciras, es única. La luz que tiene también es muy importante. La luz que tiene Cádiz es única en el mundo. Después la ciudad de Cádiz me apasiona, porque yo creo que la alegría y la gracia dan algo. Todo suma.

¿Qué le da miedo?

A mí me da miedo... Últimamente estoy poco miedoso (risas).

¿Cuál es su receta para ser feliz?

Yo creo que es querer estar feliz. Si uno está feliz, todo alrededor está feliz. No encuentro motivos para no estarlo. Gracias a Dios me lo ha dado la vida y mi profesión y cuanto más me veo más veo todo lo bueno que tengo y que me queda mucho.

¿Queda mucho en el tintero de Fermín Bohórquez?

Pasas por la vida diciendo que te retiras pero concluyo con que mi vida en sí es esta. No veo un fin de fiesta. Disfruto mucho toreado con Ángel Peralta por ejemplo, que coincidimos ayer toreado juntos en Granada, y tengo la misma química con él que con mi sobrino Santi que

también es aficionado y tiene muchísimos años menos. Entonces te das cuenta que no importa la edad, importan las personas, importa la gente que te transmite.

¿Morirá con las botas puestas?

Totalmente y en todos los sentidos. En el sentido de la vida de disfrutar y de vivir y con el caballo. Ahora vivo el doble por ejemplo que son los días más largos del año y lo disfruto como algo importante.

Pues hemos terminado, maestro.

¡Pues vamos a tomarnos un gazpachito!

¡Hecho!

“La luz que tiene Cádiz es única en el mundo”



Ron
RITUAL



WWW.MOVIMIENTORITUAL.COM

 RON RITUAL

 @RONRITUAL

 RON RITUAL

Disfruta de un consumo responsable 37,5°



ESPECIAL RESTAURACIÓN



Pocos placeres hay en la vida comparables al que proporciona la buena mesa. Andalucía, comunidad emblema también de la gastronomía, acoge un muy interesante abanico de bares y restaurantes donde dejar volar los encantos que fluyen en nuestros paladares. Escaparate, fiel a su cita de cada junio con nuestros fogones, le trae por séptimo año consecutivo una propuesta de afamados bares y restaurantes, seleccionados de entre los mejores de Sevilla.



Traspalacios, 1
UMBRETE
Tlf: 955 71 62 72
Sevilla



EL SABOR DE LA COCINA TRADICIONAL

Desde que se conoce la oferta culinaria de Umbrete, como elemento distintivo del lugar, el nombre de Casa Rufino se escribe en letras de oro. Situado en la localidad de Umbrete, a unos quince Kilómetros de Sevilla, se encuentra este emblemático restaurante. Su propietario comenzó con un mesón situado justo en frente del antiguo palacio arzobispal, debido a la excelente calidad y éxito en sus tapas y platos decidió trasladarlo e unos trescientos metros del primitivo y convertirlo en lo que hoy es el restaurante.

A su estilo tradicional y a la profesionalidad de sus trabajadores, se le une la atención directa que su propietario da al cliente. Siempre cuidando el detalle y buscando la comodidad.

Rufino Madrigal ha sabido rodearse de un equipo de lo más profesional, elaborando una carta completa que presta especial atención a la comida

tradicional sevillana sin olvidarse de incorporar algunas innovaciones de lo más selectas. Lubinas, lenguado, gambas blancas de Huelva, almejas, coquinas, presa ibérica, el excepcional solomillo al whisky, mejillones rellenos... forman parte de esta amplia carta.

Se compone de diversos salones y comedores incluyendo un bello patio interior que en verano alberga numerosas mesas para cenar disfrutando de la noche del Aljarafe sevillano.

La decoración es muy cofrade, destacando una vitrina con réplicas en miniatura de pasos de Semana Santa. Además de multitud de cuadros de Cristo, llamando especial atención uno que representa el Cristo de Pasión siendo observado por un vejete sentado en una silla (dando a entender que es Martínez Montañés), su autor.

SEVILLA ES CÁDIZ CON EL MEJOR ATÚN



LA SAL

Sin duda, el mejor sitio de Sevilla para tomar atún. Le llaman el cerdo del mar por lo aprovechable de su jugoso cuerpo. En La Sal son expertos, de manos de la simpatiquísima Charo, su propietaria, en sacar lo mejor de cada parte del pescado y elaborarla de forma que el atún sepa a atún y se presente en el plato con el mejor acompañamiento en cada caso. La cocina marinera de la vecina Cádiz es la religión que se profesa en esta céntrica casa de dos plantas ubicada entre Santa Cruz y Santa María la Blanca. Lógico es que el estandarte gastronómico de la casa eclipse, por su frescura, calidad y mimo en su elaboración, al resto de platos, pero desde Escaparate le proponemos que una vez pruebe las bondades de este pescado en sus diferentes presentaciones investigue en una muy equilibrada carta en la que también encontrará exquisitos arroces y carnes. Originales vinos andaluces, tintos y blancos serán el maridaje perfecto a su elección. Déjese aconsejar por Charo y no podrá dejar de pensar en La Sal hasta la próxima.

Doncellas, 8
(Barrio Santa Cruz)
Tlf: 954 53 58 56
Sevilla

SALAS DONDE ESTÁ LA CALIDAD



En pleno barrio del Arenal se encuentra este rincón de la buena mesa, la buena carne y el buen pescado, el buen marisco y los buenos vinos. Salas es de esos sitios en los que sabe que acierta si lo que quiere es comer en condiciones con los mejores productos frescos y la atención esmerada y alegre, ya sea con mesa y mantel por delante en su magnífico comedor o de tapas más allá de la barra. La ensaladilla de gambas blancas, el bombón de rape relleno de setas y langostinos con gratinado de mayonesa a la hierba buena, el bacalao con crema de pimiento verde o la jugosa brocheta de presa son sólo cuatro propuestas de la amplia pizarra de tapas del establecimiento. En todas, un ingrediente nada secreto y que salta a la vista sobre el plato, la calidad de los productos. Y calidad, y de sobra, la de los profesionales que tiene esta casa con tradición hostelera desde 1977. Dentro de su horario de doce de la mañana a una de la madrugada la cocina permanece abierta ininterrumpidamente para atender a todos sus clientes, sea la hora que sea.

Almansa, 15
Tlf: 959 21 77 96
Sevilla
www.hosteriasalas.com



TABERNA ÁLVARO PEREGIL La Goleta



PEDACITO DE SEVILLA
EN EL BARRIO SANTA CRUZ

Taberna La Goleta, es conocida por el nombre del dueño Alvarito Peregil, taberna abierta como despacho de vinos del Condado de Huelva por el bisabuelo de Álvaro en 1904.

Álvaro es el hijo del cantautor Pepe Peregil. Esta taberna tiene gran afluencia de público de todas las edades y de toda índole. Es curioso ver como el sevillano acude a un bar que es también frecuentado por el forastero. Este hecho es difícil que se dé en la hostelería, y como dice Álvaro; ... La Goleta es un pedacito de Sevilla en el Barrio de Santa Cruz. Atrae mucho su pequeña dimensión y el estado en el que se conserva el bar desde su origen, llamando mucho la atención su mostrador de caoba.

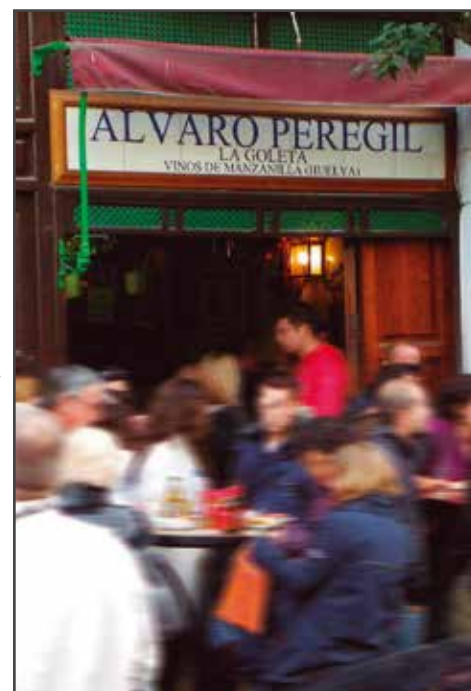
El máximo exponente de esta taberna, además de la cerveza servida en botellines de quinto, es el auténtico vino de naranja. Traído de tierras onubenses (Moguer), fue esta taberna la pionera en Sevilla en despachar

este producto hace más de cuarenta años, traído a la capital por Juan García Avilés, tío de Álvaro que precedió a este en el negocio y lo regentó durante 60 años.

El vino de naranja ya lo comercializan otras bodegas y se despacha en otros bares, pero haciendo mención a otra cita de Álvaro Peregil; ... en otros bares se despachará otros vinos de naranja y no digo que no sean mejores, pero no es el auténtico.

En la época veraniega la gente se acerca a este local a probar el tomate aliñado y las papas aliñadas. La taberna es muy pequeña, por lo que los clientes suelen estar en la calle sobre unas mesas altas que son compartidas, es por esto que su mayor carta de tapas se basa en montaditos caseros, destacando el de pringá.

Mateos Gago, 20
www.tabernasperegil.com
Sevilla





EL GRAN SABOR DEL MAR

SACRISTÍA
SEBASTIÁN

una fiel y agradecida clientela de toda España y de otros países. La impecable calidad, gusto y esmero en la sencillez, son resultado del buen hacer, los conocimientos y la sobrada experiencia de este maestro de cocina y propietario sevillano.

Su cocina, basada en la frescura de los productos, perfectamente andaluza y por lo tanto mediterránea, es bien reputada por las soberbias presentaciones del pescado de las costas, que conservan el valor principal que es la propia calidad y el auténtico sabor del pescado mismo.

Además, Sebastián es jefe de cocina ya desde su primera juventud y perteneciente a una gran generación de cocineros, presenta también en su carta una muy cuidada selección de las mejores carnes del país.

La calidad de su cocina y su simpatía personal, le han granjeado desde la apertura del restaurante, un buen número de reconocimientos, menciones y distinciones. Lo cual se traduce en la asiduidad de una clientela en la que abundan rostros conocidos de los sectores más representativos, que acuden en calidad incluso de amigo.

Comer en el Restaurante Sebastián es ir a caballo ganador. Su propietario forma parte del encanto de este rincón por el que han pasado las más grandes personalidades que han desfilado por Sevilla. El Restaurante Sacristía Sebastián se caracteriza por la calidad de su cocina, basada en los mejores productos y en la delicada elaboración de sus platos, además del trato personal y agradable que se ofrece, convierten a este restaurante en uno de los más prestigiosos de Sevilla.

La personalidad del chef Sebastián es conocida en el sector de la hostelería en la ciudad y reconocida por

Virgen de
las Montañas, 17
Sevilla
Tlf: 954 45 95 67

Adolfo Rodríguez Jurado, 12
(frente antiguo Coliseo)
Tlf: 954 42 4114
Sevilla

PARA LOS QUE SABEN

CASABLANCA



Su nombre está más que implantado en el subconsciente del sevillano y el visitante que sabe dónde acertar. Un espacio cómodo con la medida justa para no perder el encanto, un servicio ágil, amable y eficaz y una carta de categoría hacen de esta casa una de las referencias en negrita en el saber popular. Casablanca aporta a la oferta culinaria andaluza una larga experiencia en el servicio de un concepto de gastronomía basado en la sencillez, la calidad de los productos frescos de primera y la elaboración de sus maestros cocineros. En un cuidado ambiente taurino, podrá disfrutar de buena y fresca cerveza y vinos de las principales denominaciones españolas y de una excepcional carta en la que no faltan los pescados, las carnes o sus emblemáticos guisos, salmorejos y sus "papas aliñás". Si aún no los conoce, acérquese a la hora del aperitivo y disfrute de su ambiente, tanto en la soleada terraza, como en su confortable interior y sólo con probar una de sus tapas y degustar uno de sus buenos vinos, nos dará la razón.

BARBIANA

SANLÚCAR EN EL CENTRO DE SEVILLA



Restaurante Barbiana está situado en el corazón de Sevilla, junto al Ayuntamiento y a la transitada y comercial calle Sierpes, un enclave ideal en pleno centro Sevillano con fácil y cómodo acceso: a pie, coche ó metrocentro.

Fue fundado el 19 de marzo de 1986 por Don Manuel Sánchez Cuevas, natural de Sanlúcar de Barrameda y reformado casi en su totalidad en Agosto del 2009.

Su cocina tradicional andaluza está basada en los excelentes pescados, mariscos y guisos marineros característicos de la localidad gaditana; al igual que su incomparable manzanilla Sanluqueña, de la cual recibe el nombre.

La sencillez, calidad y servicio hacen de ésta casa un lugar de reconocido prestigio en Sevilla y de obligada visita.



C/ Albareda, 11
Tlf: 954 22 44 02
Sevilla



Manolo León
Restaurantes & Catering
1986

Casa Manolo León
c/ Guadalquivir, 8, San Lorenzo
tlf. 954 37 37 35



Nueva Carta de Miniplatos - Patio Andaluz

www.manololeon.com
email: administracion@manololeon.com



UN INVERNADERO DONDE SE COME MUY BIEN

ORIZA

El interior de una antigua mansión de 1926 en la calle San Fernando, guarda este emblemático restaurante de Sevilla. Junto al Real Alcázar, frente a la antigua fábrica de tabaco, Oriza es ya símbolo de identidad de nuestra ciudad. Un lugar con historia para hacer disfrutar a sus contadores. Su restaurante, un antiguo invernadero con la estructura de una antigua estación francesa e iluminado por sus maravillosas vidrieras, acoge a sus comensales para deleitarles con una cocina de calidad basada en los mejores productos de nuestra tierra, siempre acompañado con el perfecto maridaje de las marcas tanto nacionales e internacionales de su amplia bodega.

Son múltiples las opciones que ofrecen, sus salones se adaptan a cualquier tipo de evento. Su planta superior, guarda al detalle la estructura de la antigua mansión, salones de altos techos, con balcones a las mejores vistas de la ciudad, los jardines de Murillo y la universidad de Sevilla. Su planta inferior, la novedad de Oriza, cuenta con salas independientes, para dar exclusividad y personalizar su servicio a sus veladas más exclusivas.

Su novedad ofrece contar con sus instalaciones para celebrar cualquier tipo de evento, una boda única, su evento más familiar, o actividad laboral que requiera la especial atención y detalle al cual su servicio está acostumbrado.

Oriza un lugar donde disfrutar de sutiles propuestas de su Chef como fettuccini al pesto con bogavante y tomatitos asados, merluza de pintxo hecha a la "Ondarresa", o para los estómagos más exigentes, villagodio. su cocina se reduce también en forma de tapa, con la misma exquisitez de su carta, en el afamado Bar España.

Son múltiples las opciones gastronómicas de Oriza, su Terraza donde disfrutar de un ambiente relajado y distendido.

Desde Oriza, su propuesta es infinita.

Calle San Fernando 41
Sevilla
Tlf: 954 22 72 54

**SAN MARCO**LA MEJOR COCINA ITALIANA
ENTRE PIEDRAS CENTENARIAS

SAN MARCO MESÓN DEL MORO



Angelo Ramazotti y su San Marco son un referente para los forofos de la cocina italiana. Nadie le ofrece nada igual, poder disfrutar de la famosa gastronomía de Lo stivale ("La bota") en unos preciosos baños árabes del siglo XII, perfectamente conservados, con decoración clásica y en pleno barrio de Santa Cruz. Restaurante especializado en la elaboración de pastas frescas y caseras, San Marco recomienda también sus maravillosos entrantes, sus carnes, pescados, ensaladas, como no, sus pizzas y unos postres deliciosos. Junto a la calidad de los productos y la cuidada elaboración, el cliente agradece especialmente el servicio exquisito y el trato amable que distingue a este trocito de Italia en Sevilla.

Mesón del Moro, 6
Tlf: 954 21 43 90
Sevilla



RESTAURANTE
ORIZA



CELÉBRALO EN ORIZA

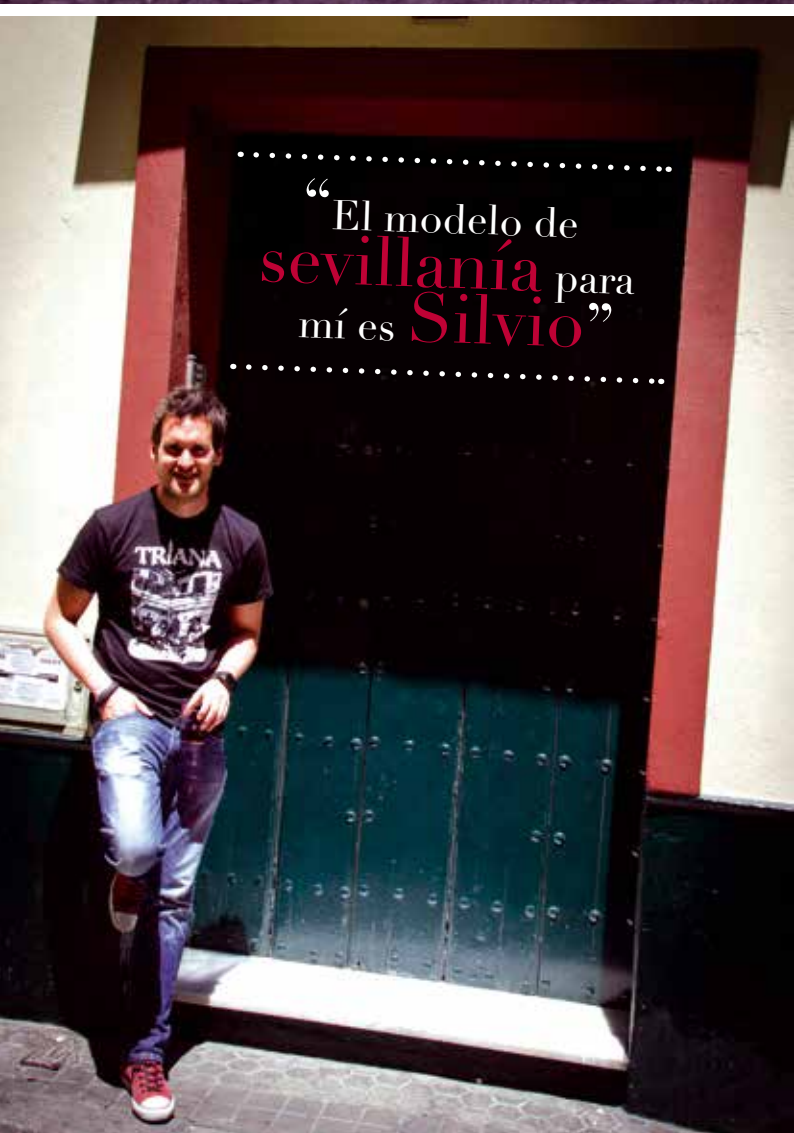
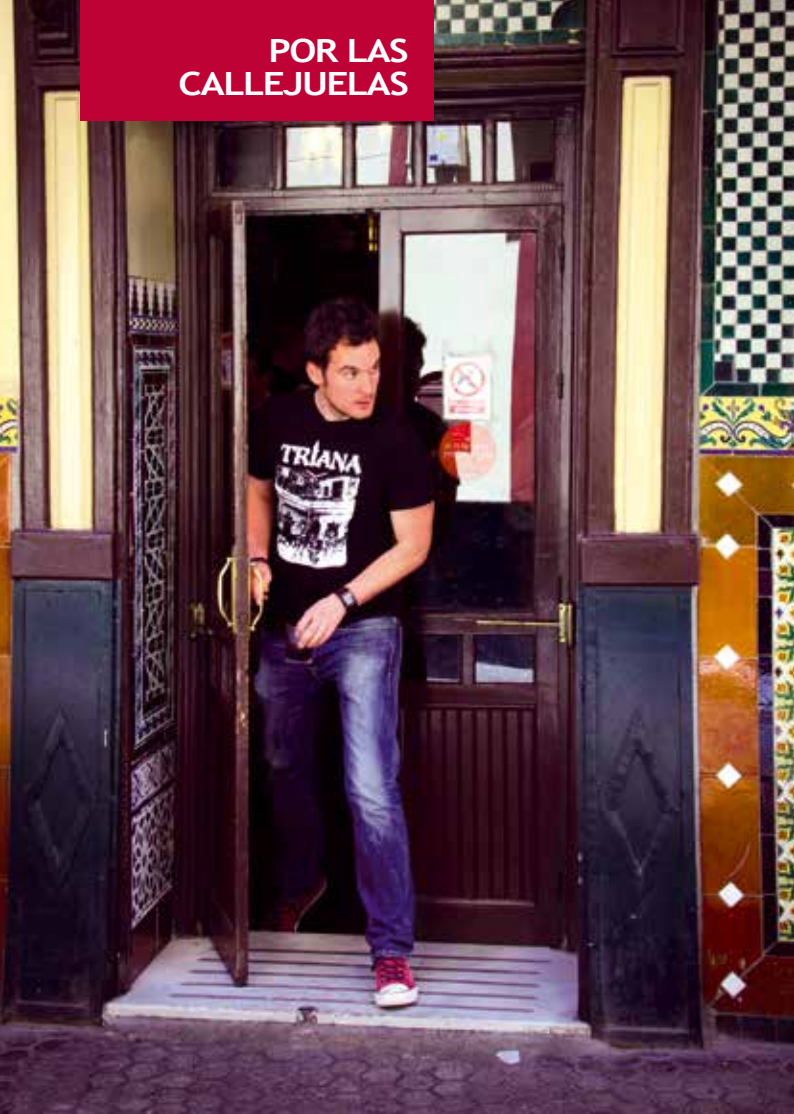
Configuramos nuestras instalaciones según tus necesidades para todo tipo de eventos: bodas, reuniones de empresa, presentaciones...



HAZ TU EVENTO ÚNICO

Visita nuestros salones privados

POR LAS
CALLEJUELAS



Julio Muñoz
Gijón

Fotografías de Aníbal González Pinto

Periodista, autor de “El asesino de la regañá”, “El crimen del palodú” y “El prisionero de Sevilla este” y @ranciosevillano

El protagonista del Por las callejuelas de esta edición me esperaba apoyado en el mostrador centenario de El Rinconcillo. En su mano un “coronel” del tiempo que se deslizaba esquivo en torno a la cuenta creciente de tiza. En la comanda y en marcha una tortillita de jamón y una ensaladilla para empujar con picos. Esta edición lleva un “buchito” del periodista Julio Muñoz Gijón, vulgo “tuitero” @ranciosevillano. Su cuenta de Twitter y sus tres libros publicados han arrasado dentro y fuera de la Sevilla rancia. El asesino de la regañá, El crimen del palodú y, recién publicado, El prisionero de Sevilla Este muestran de una forma cómica y exagerada una Sevilla de puertas para muy adentro que esbozan una ciudad, la nuestra, única e irreplicable. El humor, la sátira y el lenguaje impregnado de una coloquial genialidad han hecho que su cuenta y sus ventas editoriales crezcan en muy poco tiempo como la espuma y se presente como un fenómeno social de un fenómeno de la comunicación con poco más de treinta años. Un placer, compañero.

¿Qué es para ti ser rancio?

Al final lo de rancio es una etiqueta que acuñé por estirar, porque al final te das cuenta que eres más tradicional con tu ciudad de lo que piensas. Estoy seguro de que hay un montón de gente que se considera modernita y tal y cuando sales de Sevilla, como me pasó a mí, echas de menos muchas cosas que son propias nuestras y que no valoramos cuando estamos aquí las costumbres te las escondes. Lo hablaba el otro día. La típica noche de verano que llegas a casa tarde y escuchas por la calle los televisores de la gente... Son sensaciones que no tiene la gente de otras ciudades y te das cuenta cuando sales. Cuando estás fuera te das cuenta de que eres más tradicional y más sevillanito de lo que tú pensabas. Para mi ser rancio tiene que ver con valorar lo que tenemos en nuestra ciudad y en mi caso estirarlo un poco para que quede cómico en mis libros.

¿Cómo nace @Ranciosevillano?

Precisamente por el anhelo de echar de menos todas esas cosas. Yo me voy a Madrid hace cinco años y por cosas que yo seguramente no hubiese puesto en valor si me hubiese quedado empecé a sentir la necesidad de compartirlo. Como José Manuel Soto, El Mani... seguramente si no me voy nunca los hubiese escuchado pero te das cuenta que forman parte de tu identidad y de tu formación. Son sensaciones que echas de menos. Si ves mi Spotify es una esquizofrenia. Lo mismo está “Candela, candela” de El Mani que Sigur Rós. Esto lo sabe poca gente pero cuando me voy a correr lo que me pongo para empezar es “Candela, candela” de El Mani, porque me pega un subidón... ¡Un pepinazo! Me di cuenta de aquello y me pregunté que por qué tengo que esconderme si soy modernito pero me gusta El Mani o sí, soy sevillanito y me gusta la música electrónica. Dije vamos a ser sinceros y me encontré a mucha gente que estaba en mi situación en mi ciudad. Es una ciudad que polariza tanto

que es precisamente lo que tenemos que combatir. Siempre digo que lo previsible es coñazo. Cuando veo a alguien y por la pinta que tiene y por las cuatro primeras frases saber ya lo que piensa pasa mucho en Sevilla. A eso le tenemos que perder el miedo, a no ser evidente. Me puede gustar la Semana Santa y me gusta escuchar a Triana. El modelo de sevillanía para mí es Silvio. El tío que entiende se puede tener una existencia compleja. Que te guste la Semana Santa y ser roquero y que te encante Elvis Presley, que te guste el vino pero también el compromiso. Era un tío bastante rico. Cuando vamos siempre en la misma dirección es un poco coñacete. En Sevilla no basta con ser A, sino que tienes que ser A contra B y tu identidad como A la reafirman diciendo que B es una porquería, hablando a lo bestia. Tiene que ser Sevilla o Betis, Macarena o Triana. “Triana is not Sevilla”. Con la de mundo que hay tenemos que estar peleándonos entre barrios. Triana o Los Remedios... El nota que vive en la calle Salado, ¿qué es c...?”.

“El asesino de la regañá”, “El crimen del Palodú” y ahora publicas “El prisionero de Sevilla Este”, ¿cuál ha sido la evolución?

Espera que me termine la ensaladilla.

Eso pide agua después...

O vasito de vino, un coronel.

¡Apúntalo!

Yo tenía claro que quería hacer tres libros. El primero es en Sevilla en Semana Santa. Yo quería que se desarrollase de tres sevillanas maneras. En plan cómo sería la película “Seven” si el nota fuese de Rochelambert. Entonces el de “La gula”, en vez de pasta con no sé qué, sería con puntillitas de La Isla. A medida que lo iba escribiendo me di cuenta que sería más divertido que fuese una secta, no un loco sólo, más grupal. Fue

bien y el siguiente se lo debía a la Feria. Era una forma de entretener y a la vez de poner en valor nuestros códigos de la ciudad que la gente no conoce o no comparte. Me ha gustado mucho cuando tú has llegado y al verme beber has dicho: “Yo me voy a beber otro coronel”. Hay muy poca gente que no sabe que esto se llama “un coronel”.

Será porque tú como yo habrás sufrido a un padre muy pesado con El Rinconcillo...

Totalmente. Me da mucho coraje que la gente sepa lo que come Justin Bieber y no sepan que para pedir un vino en El Rinconcillo haya que decir “¡un coronel!”. Cuando llegué a la Feria intenté recoger todas las cosas propias de la Feria que el que viene de fuera no las ve, como la “Hermandad de la Pata de Pollo”. No sé cómo lo han dejado de hacer...

Porque el pollo se cansaría de acabar en la basura...

Claro, “illo” ¿qué van a hacer? ¿se lo van a comer?

(Risas)

El tercero lo iba a hacer de El Rocío, pero yo qué sé. Encajaban tan bien las bromas con Sevilla Este que tiré por ahí. Empieza todo en las catacumbas de Fibes con una especie de Frankenstein al que intentan reanimar con una especie de cirujano de la Maestranza que es el cerebro que ha montado a este Frankenstein y ya imagínate lo que sería eso en Sevilla. Ya empiezas a lucubrar y dices tiene la mano como la estatua de Paquirri, tiene el pecho del huevo de Colón y, nada, muy divertido. A la gente le está gustando. Me lo paso muy bien y, la verdad, es que es una pena. Yo quería cerrar en tres y seguramente haga otras tres pero ya de una forma distinta. Es una semana que me enclaustro en la biblioteca que hay en la calle Feria y entro cuando abren a las diez y salgo a las nueve. La de seguridad que no tiene idea de lo que



“Yo quería que El asesino de la regañá fuese como sería la película Seven si el nota fuese de Rochelambert”

estoy escribiendo me dice: “Tío, deja de reírte por lo menos, ya que eres el coñazo de tío que te vas a quedar el último, hasta el final, que es que distraes a la gente” (Risas). Tuve que dejar de hecho de “tuitear” escribiendo porque me venían y me decían: “¿Estás escribiendo una novela?”. El tío con diecisiete años que está estudiando está con el Twitter y miraba para atrás y me ligaba con el móvil.

Si @Ranciosevillano fuese un personaje concreto, ¿cómo sería él y su entorno?

Hombre, desde luego, comería en El Rinconcillo casi todos los días, en El Quitapesares se pegaría media mañana también. Tocaría las costillitas del Eslava. Desde La Campana a la plaza del Ayuntamiento tardaría mínimo hora y media. Saludaría a todo el mundo. Se pararía con el de las flores. Seguramente sería muy feliz. No sé si consciente o inconscientemente pero sería muy feliz. Al final es el eterno debate: ¿quién se lo pasa mejor o cuál es la opción más útil? Si no calentarte la cabeza y vivir tranquilo y tener tus amigos

para tomarte tu cervecita y no tener más problemas o plantearte cosas y valorar lo que te falta y lo que no te falta y entrar en ambiciones y frustraciones... Este tío si existiese necesitaría muy poco y sería súper feliz. La idea de @Ranciosevillano en un principio era la cuenta del asesino de las novelas. Lo que pasa es que ya derivó en una castañada que ya no sé ni lo que es.

Has puesto de moda la palabra rancia y el concepto de sevillanas maneras. En la época de mi padre existían las sevillanas maneras pero no se llamaban así. Mi padre cuando viajó me dice que para qué salir si en Sevilla lo tengo todo. Mi padre venía a El Rinconcillo a diario y se tomaba sus copitas por las noches en El Guajiro para ver a Farruco y a Matilde Coral, cogía un Seat 127 para ir toda la familia a Sanlúcar de Barrameda, parando en todos los pueblos para beber manzanilla, más bien calentona, pero en cambio él no sabe que puede ser uno

de los rancios de Sevilla ni que exista esa modalidad.

(Risas y endiñe a la tortillita de jamón).

Hemos sacado a Rancio del armario y hemos puesto en blanco sobre negro esta forma de ver y no huele a añejo.

¿Un rancio puede ir con unas Converse?

Y con unos botos de Valverde.

Y con un pantalón de canutillo.

Totalmente. No pensemos en las maneras de sevillanías estándares porque hay más. Parece que en Sevilla hay gente que van por la calle diciendo: “Tú eres sevillano, tú no y tú sí”. Y si te vas el Miércoles Santo a Chipiona tú no eres sevillano. Me cago en sus mu...

Con el calor que pasó a lo mejor el pobre en La Paz el Domingo de Ramos...

(Risas). Tenemos que ser bastante más flexibles y entender que tenemos una ciudad tan rica que da para muchas cosas y para muchas versiones de sevillanía y todas son respetables. Ya te digo, yo no me tengo que sentir culpable porque después de José Manuel Soto salgan los The Prodigy en mi Spotify. Disfruto tanto con uno como con los otros. El planificador de medios que vea mi Spotify no sabe qué publicidad meterme desde luego.

¿Quién es el más rancio de Sevilla?

“¡Ostia!” No me esperaba esa pregunta. Hombre tú estarás en el Topfy, seguramente...

(Risas).

Hombre el más rancio de Sevilla, tío, pensé que podría ser Javier Summer pero luego me enteré que era de Jerez. El más rancio está disputado. Es que por ejemplo Jesús Quintero es rancio de cojones y es atípico. Yo creo que el rancio sería como un puzzle de unos cuantos. Sería algo parecido al prisionero de Sevilla Este. Tendría tus pajaritas y tus pintas, la verborrea de Jesús Quintero, la soberbia de Antonio Burgos, tendría lo tono de Paco Robles, yo no le cogido todavía la matrícula a este hombre... Sería alguien con esos ingredientes de todos. También rancio es La Caja Negra, salir por la Alameda, Howard, el negro que vende los pañuelos; La Carbonería...

Dibújame Sevilla.

Sevilla es una ciudad en la que los televisores se escuchan desde la calle cuando vas de vuelta de madrugada a tu casa. Sevilla es un sitio en el que huele bien siempre, o bien a azahar o bien a incienso. El olor en Sevilla es fundamental. Hasta que no sales no te das cuenta. Lo monopoliza el azahar, pero huele bien siempre por “h” o por “b”. Sevilla es la capacidad de reírse de uno mismo. Una cosa que nos define mucho y síntoma de salud mental es saber que somos peculiares en algo y lo explotamos. Sevilla es incorporar el humor constantemente a nuestra manera de expresarnos y tenerlo casi como un idioma sin darnos cuenta. Hay mucha gente que dice todo a base de comparaciones. El origen es el humor pero yo lo hemos hecho nuestro. Cuando sales dicen fuera: “¡Ay, qué gracioso hablas!” No, mire usted, yo no quiero hacerle gracia, yo es que hablo así. Mi abuela decía: “Veo menos que un gato metió en lejía” más sería que la mar. No se me olvida un partido de fútbol siendo un niño. Había uno que jugaba muy bien, pero otro que nada más que sabía pegar patadas hasta en el carné. El otro ya llega un momento que se revela y llama al árbitro. Yo siempre era el pacificador, pero muy malo jugando al fútbol. Me acerqué a él y le dije: “¡Ilo”, Javi, ya está hombre. Y me dice: “Es que no ves la que me ha dado el tío”. Y yo insistiéndole que íbamos ganando 3-0. Pero él, roto de dolor, se baja las medias y me dice: “¡Mira, Julio, que me ha dejado las espinillas con más bultos que una serpiente harta castañas!”.

(Risas). Me sentí como si me pasara un tren por encima. Lo bonito de aquello no es que usara esa expresión, sino que lo hiciera como una manera de comunicarse normal para enseñarme de algo de lo que no me estaba dando cuenta. Ayer iba a la presentación de mi libro montado en el 2 y he llegado a la conclusión de que Sevilla se conoce en Tussam. Ahí es donde conoces a la gente y las escuchas. En los libros hay veces que tengo que parar el ritmo, porque sino la acción es demasiado trepidante y es cuando cojo y meto un paréntesis en plan Villanueva se va a un bar y escucha una conversación y cuento algunas que me han pasado a mí. Mi padrastro me decía que a veces veía conversaciones muy forzadas. Yo siempre le insistía que sí. Un día quedo con un colega que me iba a dar un libro y le esperé en La Goleta. Estoy allí con la cerveza, y llega uno en plan rizados en la nuca y vámonos que nos vamos. Allí había dos camareros, el de siempre y un chavalito de veinte años. Y empiezan los notas a vacilarle al chavalito: “Pero Paquito, a ti qué música te gusta?”. Responde: A mí me gusta la música electrónica...”. Y empieza el de dentro: “No, pero la que te gusta cómo se llama”. Dice el chaval: “Bueno, House”. Dice el otro: “¡No, House no, a ti te gusta una más fuerte!”. Dice el chiquillo: “Bueno, sí, pero no sé si lo conocéis, Tip House”. Se quedan los otros dos así, mirándose... Y dice uno de



ellos: “Rap, en definitiva, ¿no?”. (Risas). Se lo tomó con sentido del humor. Una cosa que quiero aprovechar para decir es que todos los que habéis sido personajes de mis novelas os lo hayáis tomado con tanto sentido del humor. Eso va a favor de renovarnos. Sois los que defendéis nuestros símbolos. Gente muy diversa, tú, el Soto o ToteKing, sois personas que os lo curráis aquí. Os lo habéis tomado como una especie de homenaje y eso es de agradecer y me he dado cuenta a medida que os he ido conociendo tras la publicación de los libros.

¿No nos quedaba otra además!
(Risas).

¿Qué te puede y qué te pierde de Sevilla?

Me pierde su bipolaridad. No me gusta que sea de extremos, de A o B siempre. Eso de Sevilla me desespera. Me gusta correr pero también escuchar a Silvio, los gin tonics y un coronel de El Rinconcillo, bailar sevillanas y un festival de música electrónica y soy súper feliz sin cortapisas de lo que tiene que ser y de lo que no. Seguramente conozco más bares rancieros que muchos rancieros oficiales. Eso es lo que me mata. Todo lo demás es lo que me pierde. Vengo cada vez menos por el curro, pero cuando vengo entre semana me encanta coger el Sevici y pasear casi a solas por el Paseo Colón de madrugada. Cuando traigo alguien de fuera le desmonto la idea que traen de Sevilla. Me los llevo igual al Garlochí, que el dueño es para cogerlo en brazos, que me los llevo a Obbio. La primera vez que quedamos mi mujer y yo para conquistarnos, dijimos de llevarnos uno al otro al sitio que más le pueda impresionar. Mi mujer me llevó en la primera cita a un concierto de Sabina, ella era amiga de la hija. La primera mía fue en el Garlochí. Quedé veinte a cero. Cuando en el Garlochí te hablan por tu nombre es ya un tema.

¿El rancio sevillano es un fin de raza?

Creo que se puede mezclar pero me gustaría pensar que siempre mantendrá la esencia. Tenemos cosas chungas, pero tenemos otras tan entrañables, tan bonitas y de tanta pasión por lo nuestro que se deberían mantener.

De todas las palabras rancias o de todas sus expresiones, ¿cuál te gusta más?

De todas, “buchito”. Me encanta. “Buchito” me encanta porque tiene por un lado inocencia. Es algo muy infantil. Cuando estabas en el recreo con una Coca-Cola siempre venía uno y te pedía un “buchito”. Por otro lado me recuerda a protección. Siempre recuerdo a mi madre y a mi abuela diciéndome: “Bébetelo, pero a buchitos, tranquili-

“ Sevilla es la capacidad de reírse de uno mismo ”

to ¿eh?”. Es mi palabra preferida. Recuerdo, cuando iba con el programa “Andaluces por el mundo”, entrevistar a un tío que llevaba sesenta años en Costa Rica y tenía setenta y cuatro. Había montado allí un puesto de churros y hablaba tan sevillano como nosotros dos. Decía que era “churrólogo”, no churrero (risas). Decía: “Me llevó la Junta de Andalucía una semana a mi tierra. Me cogí el tren de Sevilla a Dos Hermanas para ver a mi madre y en el camino escuché a una niña decir: ¡Ojú estoy arresía! Me puse a llorar diez minutos”. El lenguaje es brutal, porque hay palabras que representan mucho.

¿Serrín o parqué?

Serrín es parqué de construidos. Serrín siempre.

¿Tiza y mostrador o pizarra y tatakí?

Tiza y mostrador sin dudas. Si me cobran con tiza me da menos pena pagar. Cuando me veo llegar un TPV me entra más fatiga.

¿Girar o revirar?

Revirar.

¿Mahou o Cruzcampo?

Cruzcampo siempre. Una cosa que tiene nombre de comida de gatos no me lo voy a meter en la boca nunca.

¿Entrada o zaguán?

Zaguán. Siesta en zaguán.

¿Cuál es el éxito de tu obra?

La gente. La gente la toma como suya, porque parte de los libros se escriben sentado

en un Tussam. Son de verdad. Son de la calle. Me gusta que la gente que viene a la presentación de mis libros es honesta. Vienen en Tussam. Son sus cosas, sus vivencias, de ellos. No escribo para que digan que qué bien escribo. Escribo para que digan “¡qué bien se lo pasa el nota y qué de bares conoce!”.

¿Qué tiene de Sevilla de rancia y de cool?

Sevilla de rancia tiene una atracción tan fuerte que eclipsa lo demás y de cool que tiene pequeñas islas como la de Asterix que resisten y que son tremendamente creativas. Soy bastante polvorilla y muy activo y en Sevilla la mayoría de las ideas se quedan entre cervezas en el Salvador.

¿Por qué hay tanta picaresca en Sevilla?

Yo creo que por el clima. Estamos demasiado en la calle. Además de que estamos tiesos y estamos todo el día inventando. Si el ingenio fuese un bien, la cantidad de ingenio que ha gastado mi padre en su vida sería seguramente mayor al que ha invertido Steven Jobs que ha revolucionado con el iPhone y demás. La diferencia es que mi padre no lo ha gastado en cosas rentables como el otro.

¿Queda mucho de @Ranciosevillano?

Yo siempre dije que no iba a estirar mucho el chicle y que serían tres libros.

¿Sevilla está en tus planes?

Mi idea es lógicamente volverme. Lo que ocurre es que sería por mi parte irresponsable en este momento, teniendo mi mujer y yo trabajo allí. Sevilla será mi final.



“ Cuando en el Garlochí te hablan por tu nombre es ya un tema ”

AMOR A LA MEXICANA


GASTRONOMÍA AL DÍA

María José Zambrano

 Técnico
Gastronómico -
Bromatólogo

Amó a una mexicana (lo sigue haciendo) y le puso el nombre a este restaurante que ha conseguido hermanar a México con Sevilla, gastronómicamente hablando.

En 2009 abrieron en Tomares y dos años después se trasladaron a la calle Francos, no fue hasta el año pasado cuando definitivamente

abrieron a las puertas del Arenal.

Huye "Amor a la mexicana" de los clásicos tex-mex a los que últimamente nos tienen habituados. El restaurante trabaja la alta cocina mexicana, y nos hace deleitar con sus platos, su magnífico servicio (personal mexicano), su decoración típica, amén de sus buenos precios.

El boca a boca a funcionado perfectamente y la conquista mexicana gastronómica está asegurada, tan es así, que es el único restaurante español que posee el premio que otorga el Gobierno Federal Mexicano al "Auténtico Sabor de México". Y por si fuera poco, le ha sido otorgado por dos años consecutivos. Además de estar incluido en la lista de los 10 mejores restaurantes mexicanos en España por la revista GQ

Desde hace pocos meses funciona también "La Calaca" su cantina mexicana en la 5ª planta del Corte Inglés de Plaza del Duque.

Pedro Ortiz, es gerente del local, nos atiende amablemente:

Pedro, ¿Cuales son os platos estrellas del restaurante?

Chilaquiles norteños, el taco dorado (muslo confitado de pato en salsa de chile chipotle y tamarindo) chiles rellenos de yucatecos (cochinilla pibil sobre base de piña asada) y burrito cursí (de ternera marinada en tequila 24 horas).

Sé que toda tu carta es muy mexicana y rara de encontrar por aquí, pero ¿ que plato destacarías imposible de degustar en Sevilla?

¡Huarache de Pastor: es una fina masa de maíz al comal, y sobre ésta los típicos ingredientes que no pueden faltar en una comida mexicana: frijol, carne al pastor (asada con achiote) cebollitas cambrey...todo aderezado con salsa picantita.

¿Cual crees que son las nuevas tendencias en cuanto a tipos de cocinas?

Creo que toda la comida mexicana, y por supuesto el chile como producto estrella de preferencia actual, recordar que la gastronomía mexicana es Patrimonio Cultural de la Humanidad.

¿Que busca el cliente que acude a AMOR A LA MEXICANA?

Una experiencia y sabor distintos. Un servicio esmerado por parte de todo el personal oriundo.

Es nuestro local, Es el lugar escogido por los mexicanos que viven en Sevilla, por algo será...

Gracias Pedro, muchas gracias y a seguir triunfando.



Vestido: Inma Fraile



LA CALACA, Amor a la Mexicana en el Gourmet Experience de El Corte Inglés

C/ López de Arenas 2 Sevilla (Esquina calle Adriano. El Arenal)

Reservas: 606 59 67 98 - 955 038 999

reservas@amoralamexicana.es



ALVARNO y AZZARO

Abanderarán una nueva generación de diseñadores españoles. Referentes en tiempo récord a nivel nacional y fuera de nuestras fronteras patrias. Viven el diseño como una forma de vida y dibujan a una mujer sin límites, internacional. Vuelven ahora a París por avatares del destino profesional por lo que éste es un momento dulce para ellos de reencuentros y de crecimiento creativo y personal. La pasión y el sentido del humor son claves en sus vidas. Se llaman Álvaro y Arnaud, pero en Moda se escribe Alvarno.



AZZARO

¿En qué situación se encuentra la moda española?

En proceso de cambio. Desde que llegamos a España para empezar nuestro proyecto hemos notado cambios y es solo el principio de una nueva generación.

¿En qué lugar se enmarca Alvarno dentro de ella?

Alvarno sigue siendo una firma con un recorrido relativamente corto, pero ya forma parte del panorama de la moda en España.

Pese a ser bastante jóvenes han alcanzado una considerable cotización en el panorama de la moda nacional, incluso fuera de nuestras fronteras, ¿pensaron alguna vez en tirar la toalla?

No, nunca. Ha habido momentos complicados y momentos dulces pero esto es una carrera de fondo y no somos de tirar la toalla.

¿Es un buen momento para la creatividad en estos días de cambios?

Siempre es buen momento para la creatividad. Los cambios son buenos y en moda son fundamentales. Hay que pasar a la acción y siempre sacar lo positivo de cualquier experiencia.

¿Dónde empiezan y dónde acaban los diseñadores y la firma?

En nuestro caso dedicamos tanto tiempo a ALVARNO y a AZZARO que ya no hay límites. Se ha convertido en un modo de vida y no concebimos nuestra pasión de otra manera.

¿Cómo es la mujer del futuro según Alvarno?

Una mujer sin límites, sin fronteras, que se adapta a cualquier momento del día y de la noche.

¿Cómo sueñan los Alvarno su futuro?

Nosotros no nos proyectamos mucho en el futuro porque sabemos que todo puede cambiar de un día para otro, sin embargo tenemos la agenda prácticamente llena hasta final de enero 2015 así que ese es nuestro futuro más inmediato.

Desde hace un año compaginan Alvarno, con la dirección creativa de la casa Azzaro ¿qué ha supuesto volver a París (dónde empezaron sus carreras en el mundo de la moda)?

Es como volver a reencontrarte con una persona muy querida. Es una vuelta dulce y llena de recuerdos y al mismo tiempo es un reencuentro con muchos profesionales con quien hemos trabajado desde hace mucho tiempo y que nos reciben con los brazos abiertos.

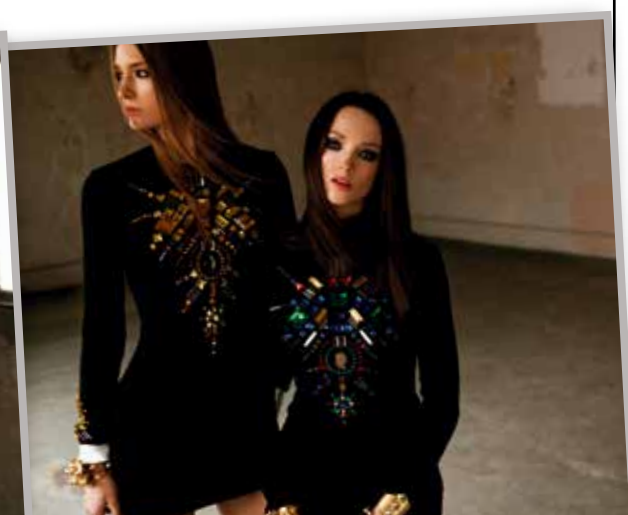
El 10 de julio Azzaro regresa a la Alta Costura, un español y un francés a la cabeza de esta casa ¿cómo afrontan el reto?

Con mucho trabajo y dedicación plena. Llevamos meses preparando esta colección que va a ser nuestro debut en la Alta Costura, y nuestra intención es volver a hacer brillar a Loris Azzaro.

Después de 15 años trabajando con Karl Lagerfeld y abandonar la casa para montar vuestra propia marca de moda, cuentan los mentideros que el Kaiser ordenó cerrarles las puertas de la ciudad de la luz, pero este regreso es por el arco del triunfo... ¿Qué supone desfilarse para la Alta Costura? (Personal y profesionalmente)

Cuanto más cerca estás del rey sol más probabilidades de quemarte las alas. El pasado es un aprendizaje, tanto lo bueno como lo malo, pero al fin y al cabo es pasado. La vuelta a París desfilando en la alta costura personalmente es un sueño. Profesionalmente: una responsabilidad muy grande. París y la Alta Costura son primera división. Desfilarse durante esa semana nos merece un gran respeto.

ALVARNO



¿Es difícil trabajar en equipo?

No, de hecho es fundamental trabajar en equipo. Sin equipo no se puede construir nada.

Rompiendo la barrera del tiempo, ¿a qué personaje histórico les hubiese gustado vestir y cómo lo hubiesen hecho?

Nosotros miramos el futuro, hay muchos personajes que pasarán a la historia y que nos gustaría conocer y vestir.

Si no hubiesen sido diseñadores, ¿qué hubiesen sido?

Nunca nos planteamos esa pregunta porque nunca ha habido plan B. Suponemos que son cosas del destino.

Casi siempre que termino mis entrevistas me gusta preguntar a mis interrogados si conocen alguna receta para ser feliz, ¿cuál es la de Alvarno?

Hacer lo que te gusta. Luchar por tus sueños y dar sin esperar nada a cambio. Vivir tu vida con pasión, sin prejuicios y sobre todo ¡con mucho sentido del humor!

Perfil



¿Un libro? "The Beautiful Fall" de Alicia Drake.

¿Un color? Azul de noche mezclado con negro.

¿Un día? Cualquier día tiene sus momentos y sus sorpresas.

¿Una película? "Les Choses de la vie" de Claude Sautet con Romy Schneider y Michel Piccoli

¿Un plato? Después de llegar de cualquier viaje siempre nos apetece un buen solomillo de buey poco hecho con patatas fritas caseras.

¿Una ciudad? París y Madrid.

¿Un lugar? Campo con vista al mar en Ibiza.

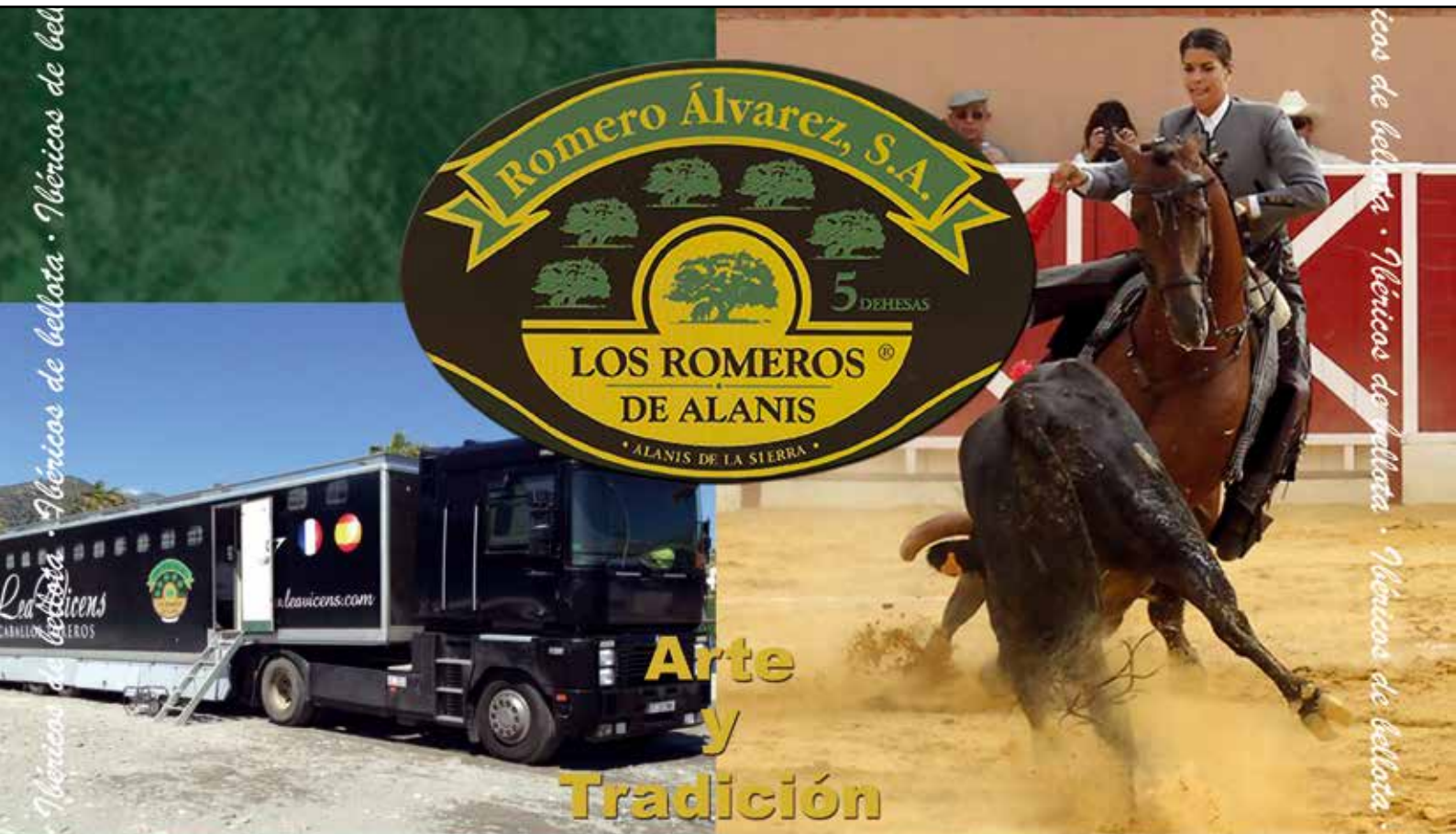
¿Un personaje histórico? La Duquesa de Windsor.

¿Una frase? "Good business is the best art" Andy Warhol.



Alvarno de bellota · Alvarno de bellota · Alvarno de bellota

Alvarno de bellota · Alvarno de bellota · Alvarno de bellota



Arte y Tradición

Arte y Tradición

TIENDAS EN SEVILLA:
Avda. San Francisco Javier, 9.
Edif. Sevilla II - Planta Baja.
Tel: 954 921 490

FÁBRICA Y SECADERO:
Ctra. Fuente - Obejuna s/n
41380 Alanis (Sevilla)
Fax: 954 885 194 - Tel: 954 885 912

www.losromerosdealanis.com

Alvarno de bellota

Alvarno de bellota

EL VERANO: UNA PRUEBA A SUPERAR POR LA PAREJA

Año tras año aumentan las parejas que deciden poner fin a su relación tras el periodo de vacaciones de verano. Los expertos lo achacan al excesivo tiempo que las parejas pasan juntas durante el periodo estival y la falta de convivencia durante el resto del año por la rutina laboral. Si uno no quiere dos no discuten y si dos no se ven menos aún.

Las vacaciones hacen que las parejas pasen más tiempo juntas que durante el resto del año. Si la relación va bien, es tiempo de armonía, serenidad, disfrute en común y descanso. Si la relación venía mal desde el invierno, como en verano lo normal es que la convivencia sea más intensa, la situación se agrava saliendo a relucir diferencias latentes del resto del año, provocando rupturas solicitadas en su mayoría por mujeres y con más frecuencia en parejas que llevan pocos años de vida en común.

El matrimonio requiere paciencia e inteligencia para superar las crisis que viven las parejas, pero si a pesar de los esfuerzos no se consigue, el matrimonio infeliz no es condena a cadena perpetua. La separación o el divorcio son dos opciones a las que se podrá acudir indistintamente. Bastará que uno de los cónyuges no desee la continuación del matrimonio para que, sin tener que alegar causa alguna, solicite la separación o el divorcio de mutuo acuerdo, que es lo deseable, o de manera contenciosa. La separación judicial produce la suspensión de la vida en común sin romper el vínculo matrimonial. El divorcio si disuelve el vínculo. Por ello mientras no



PASARELA LEGAL
Emilio Moeckel

Abogado y
Mediador Familiar
Director del ICIDE

tenga sentencia de divorcio no podrá contraer nuevo matrimonio. Para presentar en el Juzgado la demanda de separación, divorcio o, como una tercera opción, de nulidad matrimonial, es necesaria la intervención de un abogado, siendo fundamental la acertada elección de este profesional especializado, puesto que de ello va a depender los efectos legales de la guarda y custodia de los hijos menores, en el supuesto de que los haya, pensión de alimentos para éstos y de la compensatoria, si procediere, destino de la vivienda conyugal y demás bienes.

El abogado le puede asesorar e informar garantizándole la seguridad jurídica que necesita en sus relaciones de ámbito personal, familiar, laboral o empresarial.

Últimamente está cobrando relevancia la figura del "Mediador Familiar", que podrá ostentar el abogado, para intentar evitar la ruptura matrimonial y de no ser posible reconducir ésta por los trámites judiciales del mutuo acuerdo.

Emilio Moeckel

ABOGADO

c/ Inca Garcilaso nº 3 - Edificio EXPO 41092 - SEVILLA
Tlfs. 954 488 213 / 693 441 500 Fax 954 489 021

www.moeckelabogados.com

moeckelabogados@icide.eu

Restaurante SAN MARCO



*Baños árabes
del s. XII*



*Cocina italiana
tradicional*



SIQ SEVILLA HANDCRAFT&FASHION

Martes



11| Daniel Carrasco.



12| Sofia Rivera.



13| Elio Berhanyer.

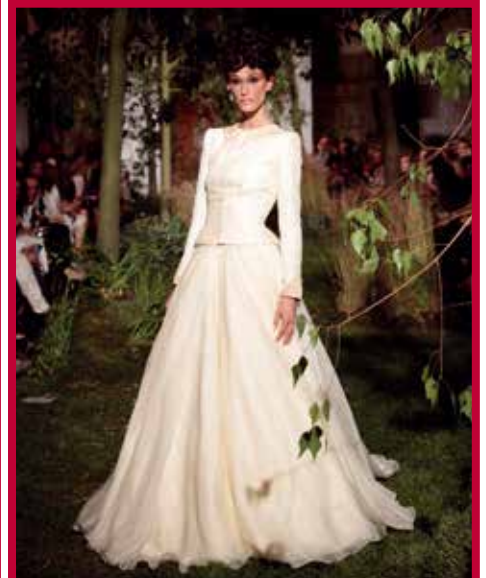
Miercoles



14| Carmen del Marco.



15| José Luis Zambonino.



16| Manolo Giraldo.

Jueves



17| Alejandro Postigo.



18| Tolentino.



19| Vicky Martín Berrocal.



[1]



[2]



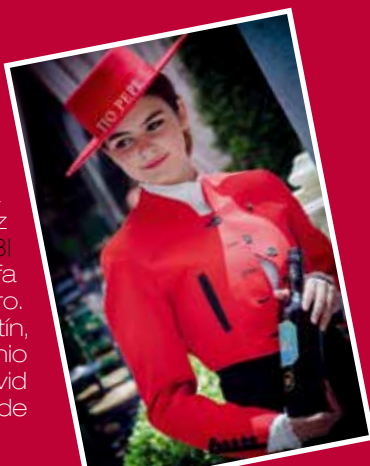
[3]



[4]

PRESENTACIÓN DE TÍO PEPE EN RAMA 2014

[1] Antonio Flores, enólogo de González Byass; Pedro Rebuelta González, vicepresidente de González Byass y Luis Galán, del Grupo Viñafiel. [2] Mario Niebla del Toro, Antonio Flores, enólogo de González Byass; Carlo Suffredini, director del Hotel Alfonso XIII; Pedro Rebuelta González, vicepresidente de González Byass y Luis Galán, del Grupo Viñafiel. [3] César Cadaval, Pascual González, Rafa Serna, José Manuel Soto y Juani Calceteiro. [4] Joaquín López-Sáez, Luis Miguel Martín, Pedro Rebuelta González, José Antonio López de Garrizosa, José Argudo y David Fernández. [5] Emilio Moeckel, Rocío de Porres y Carlos Telmo.



[5]



Un rincón de sanlucar de barrameda
en el corazón de sevilla donde saborear
su exquisita gastronomía, sus pescados,
mariscos, guisos marineros y las excelentes
manzanillas de su bodega

C/ Albareda 11 · 41001 Sevilla · Tf. 954 224 402





[1] Cholo Jiménez, María Antonia Jiménez, Juan Peña y Rocío Martín-Berrocal. [2] Pepa Urbina, Alicia Patón, Rosariolé, Germán Orts, Inma Fernández y Rosa Romero. [3] Manuel Bárcena, Sonia Viera, José Tarrío, Sonia Gallardo y Álvaro Bienso. [4] Alfonso Ruíz, Carmen Bautista, Fernando Cobos e Irene Parra. [5] Ana Lucía Martín, Carmen Sarmiento, Gracia Mateo, Gema Ruano y Marcos Relaño.



CONCIERTO BENÉFICO DE JUAN PEÑA

A beneficio de Tierra de hombres.



Restaurante

El sabor de la cocina tradicional

Salones privados con capacidad desde diez hasta ciento veinte comensales





PRESENTACIÓN DEL YATE "FALCAO I"



Bar Manolo León

c/ Juan Pablos, 8, El Porvenir
tlf. 954 23 71 09

Carta de Tapas & Fomentós



Manolo León

Restaurants & Catering
1986



www.manololeon.com

email: administracion@manololeon.com

CONVIVENCIA BENÉFICA CAMPERA DE LA HERMANDAD DEL ROCÍO DE LA MACARENA



[1] Antonio Villanueva, Carlos Tubío, Marisol Vázquez, Carmela Rodríguez, Rocío Rebollo con su sobrina Manuela y Lola Domínguez. [2] José Luis Daza, el hermano mayor, Manuel Rodríguez Lara; Francisco Pérez y Jesús Reina. [3] Luis Torres, Justo Navarro y José Luis González Serna.

Aníbal Fotógrafo

Aníbal González Pinto
Tel: 649 215 985
www.anibalfotografo.com





LA FUNDACIÓN GINEMED PRESENTA SU I MEMORIA ANUAL DE ACTIVIDADES



[1] Los doctores José María Sainz, director de la Fundación; Pascual Sánchez, director médico y Fernando Sánchez, presidente de la Fundación. [2] Charo Santos y Fernando Fuentes. [3] Los doctores Guillermo Antiñolo, Pascual Sánchez e Isabel Sáez. [4] Rocío Flores, Victoria Garrido, Joaquín Sánchez Matamoros y Mariano Ruiz. [5] Fernando Villaplana, Antonia García, Esperanza Carbajo y Eva Sánchez Martín. [6] Antonio Báez, José Manuel León, Pablo Lacave, Francisco Morillo y Maribel González.



TEJIDOS FANTASIA Y NOVIAS

CURADO Tejidos

JOSE CURADO

CUESTA DEL ROSARIO, 10
41004 SEVILLA

TELÉF. y FAX:
954 21 23 39



PRESENTACIÓN EN ANTIQUE DISCO "TIEMPO DE CANTAR" DE LOS ALPRESA

[1] María Jiménez y su hijo Alejandro.
 [2] Alfonso Rodríguez con Josémi Rodríguez-Sieiro.
 [3] María José Santiago.
 [4] Francisco Rivera y Lourdes Montes.
 [5] Héctor Dona y Reyes Vázquez.



RESTAURANTE

 SACRISTÍA S SEBASTIÁN

Sebastián, el arte de la sencillez

C/ Virgen de las Montañas, 17 (Los Remedios)
 Tel: 954 45 95 67 - 954 27 29 36
www.andalunet.com/sebastian



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



[7]

INAUGURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN DE LALO DE LA PAZ

[1] Félix Gómez, el pintor Pedro Simón, el galerista Félix Gómez, Lalo de la Paz, el pintor Pérez -Villalta y el académico y pintor Juan Lacomba. [2] María Castañeda, Lalo de la Paz, Fabio Castañeda, Calixto de la Paz y Livia Medina de la Paz. [3] María Pérez de Lama Halcón, Lalo de la Paz, Miriam García-Coronas y Delia Núñez Pol. [4] El restaurador Paco Ybarra y su mujer, Lourdes Jurado. [5] La pintora Rocío Temero y el abogado Ignacio Casado. [6] La diseñadora Rocío de Porres. [7] Sole Molina Lamothe, del Estudio Gavira, y el pintor Ricardo Olivares. [8] La pintora Amalia Cansino.



[8]

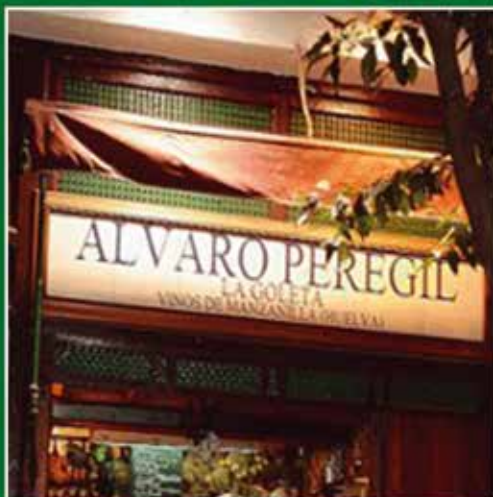
Fotografías de Lalo de la Paz



TABERNAS PEREGIL
 "QUITAPESARES" "LA GOLETA"
 "ÁLVARO PEREGIL"



*Las Tabernas Peregil es lugar de encuentro de amigos
 y de gente venida de fuera de nuestras fronteras, que ya son amigos...*



Plaza Padre Jerónimo de Córdoba, 3 - Mateos Gago, 20 y 2
 SEVILLA



[1]



[2]



[3]

PREMIOS TAURINOS PEPE LUIS VÁZQUEZ DE CAJA RURAL DEL SUR

[1] Foto de familia de los premiados, las autoridades e hijos de Pepe Luis Vázquez. [2] Carlos Crivell, el alcalde de Sevilla, Juan Ignacio Zoido; el presidente de Caja Rural del Sur, José Luis García-Palacios; Lucas Carrasco, de la ganadería premiada; Manuel Escribano, Premio al Mejor Torero y el presidente de la D.O. Jamón de Huelva, Guillermo García-Palacios. [3] Lucas Carrasco, de la premiada ganadería Ana Romero; el presidente de Caja Rural del Sur, José Luis García-Palacios; el alcalde de Sevilla, Juan Ignacio Zoido; el presidente de la D.O. Jamón de Huelva, Guillermo García-Palacios. [4] Manuel Escribano y Juan Ignacio Zoido.



[4]

COMPROMISO **HS** DE CALIDAD
HOTERIA SALAS

RESTAURANTE ASADOR

SALAS



C/Alameda N°15 Tel: 954 31 77 96
www.hoteriasalas.com info@hoteriasalas.com



[1]



[2]



[3]

JORNADA CIENTÍFICA DE LA FUNDACIÓN ROCÍO VÁZQUEZ

[1] Amador Rodríguez, Salvador Carrasco, Mariluz Vázquez, Lidia Vázquez, Rocío Vázquez, Priscila Martínez, Chari Vázquez y Antonio Vázquez. [2] Priscila Martínez, Salvador Carrasco, Mariluz Vázquez y Lidia Vázquez. [3] Carmen Tesón, Rocío Vázquez, Pura Sevilla, Pilar de la Rosa y Pepa Guerrero. [4] El doctor Antonio Ayala, Rocío Vázquez, Mario Muñoz, Mercedes Cano, Francisco Zurita y José Ángel Naranjo. [5] Isaías Pérez Saldaña, los doctores Isabel Sáez, Pascual Sánchez y Rocío Vázquez, Ángeles Márquez y el doctor Antonio Ayala.



[4]



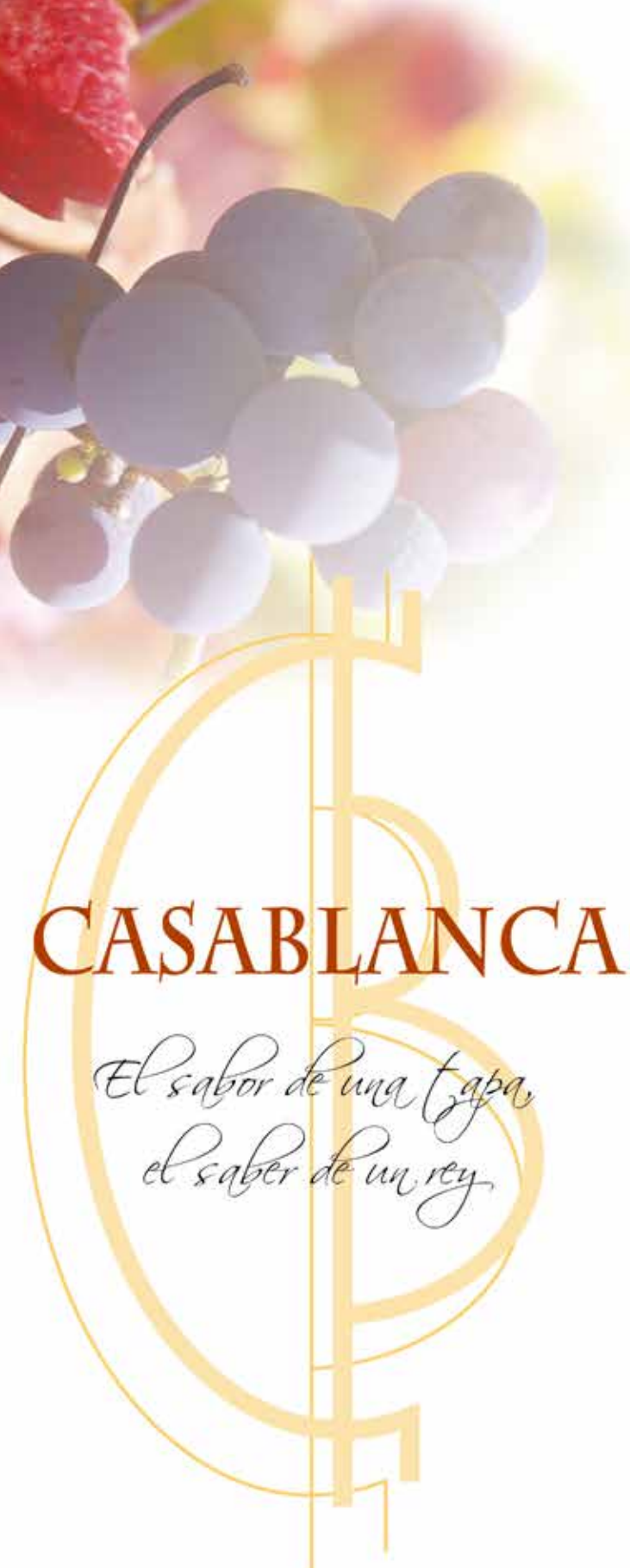
[5]

VISITAS

Museo de la Manzanilla & Bodegas BARBADILLO

ÚNETE CLUB BARBADILLO
www.barbadillo.com

RESERVAS | **956 38 55 21**
visitas@barbadillo.com



CASABLANCA

*El sabor de una copa,
el saber de un rey.*

C/ Aldolfo Rodríguez Jurado, 12 - Tf. 954 22 41 14
(frente al antiguo coliseo en Av. de la Constitución)

CÓCTEL DE EVENTOS

**EL AYUNTAMIENTO EXPONE LAS OBRAS
PRESENTADAS AL CONCURSO DEL CARTEL
ANUNCIADOR DE LA XXIX EXHIBICIÓN DE
ENGANCHES 2014**



**FIONA FERRER LEONI LANZA SU PROPIA
LÍNEA DE SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
WACU CON HERBOLARIO NAVARRO**



**LA FUNDACIÓN SAN TELMO Y CAJA
RURAL DEL SUR-CÓRDOBA PROMUEVEN
EL PRIMER CURSO PARA CONSEJOS
RECTORES DE COOPERATIVAS**



**LA FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR FIRMA
UN CONVENIO DE COLABORACIÓN CON EL
MUSEO DE CARRUAJES**



EXPERIENCIA BEEFEATER 24 EN VICENTE DELGADO



[1] Daniel Castañeda, Nieves Valenzuela, Álvaro Delgado y Raquel Ruiz. [2] Álvaro Delgado, José Rojo, Raquel Ruiz y Estefanía Esteban. [3] Víctor Mejías, Irene Capilla, Estefanía Esteban, José Rojo, Raquel Ruiz y Álvaro Delgado.



dobleese 
clínica dental

Su salud Bucodental
siempre en manos de expertos

Tratamientos en un solo día
y sin el más mínimo dolor

En **dobleese clínica dental** lo hacemos posible

954 990 453

Farmacéutico Murillo Herrera, 3 / 41010 Sevilla
www.dobleese.es



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]

PRESENTACIÓN DEL LIBRO 'CÓMO, DÓNDE Y CON QUIÉN CACÉ' DE JUAN SAGRÁN

[1] Loshijos de Juan Sagrán: Juan, Miguel, Joaquín, Caridad, África y Roberto Sagrán. [2] Enrique de Leyva Cepeda, Juan Sagrán, Isabel de Chiris y el presidente de la Fundación Cruzcampo Julio Cuesta. [3] Fernando Parladé, Ángela González, la Marquesa de los Ríos, Miriam Camacho, Macarena Romero, Matías Moreno, el Marqués de Méritos y Juan de Porres Domecq. [4] Antonio Díaz de los Reyes, Luis Ramón Parias y Javier Fernández Salvador. [5] Fernando Murube y el Marqués de Méritos.

la Saí

Especialidad en atún de almadraba,
pescados asados en horno de leña
y arroces marineros

Doncellas 8
Barrio de Santa Cruz
Sevilla · T: 954 53 58 46

Urb. Atlanterra playa 73
Zahara de los atunes
Cádiz · T: 956 43 96 04



HAY MÁS DE 24.870
VINOS BLANCOS
PARA DISFRUTAR BAJO
EL SOLECITO,
PERO SOLO UN
BARBADILLO.



 WINEinMODERATION.eu
El vino solo se disfruta con moderación.



www.barbadillosolohayuno.com

Castillo de San Diego
BARBADILLO
BARBADILLO SOLO HAY UNO

ks body solution

TRAINING & BEAUTY



**La tecnología alemana que
revolucionará el mundo del fitness.
¡Por fin en Sevilla!**

Los efectos del entrenamiento con **Miihbodytec** son mucho mejores que con un entrenamiento convencional

Estudios hechos por la Universidad de Bayreuth, Alemania (la mayor Universidad deportiva del mundo) demostraron que en solo 6 semanas:

- Pérdida media de 4% de grasa corporal.
- Pérdida media de 1,5 cm de cadera de los participantes femeninos.
- Reducción de hasta 2.3 cm de circunferencia abdominal entre los participantes varones, con un aumento simultáneo de músculo de 1-2 cm en las piernas, los brazos y el tórax.
- Pérdida de un promedio de 3,5 kg de peso y 9% de grasa corporal en personas con sobrepeso.
- Además, redujeron 6,5 cm de circunferencia de cintura y 2 cm de circunferencia de brazo.
- Mejora de un 50% de las molestias de espalda y zona lumbar.



¡El entrenamiento inteligente!

Tan sólo 20 minutos a la semana para conseguir **el cuerpo que siempre has deseado.**

Ideal para toda persona que quiera **mejorar su salud y aspecto físico**, aunque disponga de poco tiempo.

Entrenamiento para deportistas de élite y astronautas, ahora al alcance de todos.

